

Gin Workshop

26. November 2026, 19:00 bis 22:00 Uhr

Die Kunst des Gin-Destillierens und dessen Geheimnisse.



In kleinen Gruppen von 2–3 Personen kreieren TeilnehmerInnen einen eigenen Gin. Es stehen über 30 Botanicals zur Auswahl, um den Gin nach eigenen Ideen und Vorstellungen zu kreieren. Das Team hilft selbstverständlich

dabei und steht mit Rat und Tipps zur Seite.

Gin brennen: Die ausgewählten Zutaten werden zusammen mit einer neutralen Spirituose in Mini-Destillen, sogenannten «Potstill», destilliert und zum fertigen Gin gebrannt. Vom selbst gebrannten Gin können die TeilnehmerInnen 20 cl in Boutique-Flaschen abgefüllt nach Hause nehmen.

Besichtigung und Präsentation der Destillerie: Die TeilnehmerInnen erhalten eine spannende Einführung in das Brennereihandwerk. In der Destillerie wird gezeigt, was es für ein gutes Destillat braucht und wie die Abläufe funktionieren. Zusätzlich werden die Entstehung und Entwicklung der Destillate präsentiert.

Programm:

- Zur Begrüssung wird zu einem Apero eingeladen
- Die Teilnehmenden lernen die Kunst des Gin-Destillierens und dessen Geheimnisse kennen
- Gin-Kreation mit Erstellung eines eigenen Rezeptes
- Selbst Gin brennen in Mini-Destillen
- Häppchen / Snacks für zwischendurch
- Besichtigung und Präsentation der Destillerie und der Hugi-Eigenmarken
- Während des Anlasses haben TeilnehmerInnen die Gelegenheit, weitere Gin zu degustieren und zu geniessen.
- Am Schluss können TeilnehmerInnen den selbst gebrannten Gin probieren und vergleichen.
- Abgabe einer Boutique-Flasche mit 20 cl Inhalt vom selbst gebrannten Gin

Noch mehr vom eigenen Gin? Mit der persönlichen Rezeptur kann weiterer Gin gebrannt, in spezielle Flaschen abgefüllt sowie auf Wunsch mit einer persönlichen Etikette versehen werden. Die Mindestbestellmenge beträgt 20 Liter.

Privater Gin-Workshop und Gruppen:

Als Team-Event, Kunden-Event, Geburtstags-Event oder mit Freunden in Gruppen bis 20 Personen zusammen einen informativen, lehrreichen und gemütlichen Abend verbringen. Auch individuelle Programme mit zusätzlichem Essen und Degustationen sind möglich. Termine nach Absprache und Verfügbarkeit. Für den Workshop bis 8 Personen muss man pauschal CHF 960.00 rechnen, für jede zusätzlichen Person CHF 95.00

Veranstaltungsort

Hugi Weine AG
Kirchgasse 5
2545 Selzach
[Lageplan](#)

Allgemeine Angaben

Tel. 032 641 33 33
weine@hugiweine.ch
<https://www.hugiweine.ch/de>

Tickets

Kosten

CHF 120.00

[Tickets bestellen](#)

Organisator

Hugi Weine AG

[iCalendar](#)